

DAL 24 AL 26 OTTOBRE

Il formaggio: patrimonio di una cultura. Bergamo lo celebra con **Forme**

Produttori caseari e amanti del formaggio si ritroveranno uniti per tre giorni a Bergamo, la città sarà un perfetto palcoscenico



Per tre giorni – dal 24 al 26 ottobre – Bergamo torna ad essere la capitale europea del formaggio con “Forme” mostrando con orgoglio il suo record europeo: nove Dop casearie su 53 italiane sono prodotte in terra orobica.

Non solo assaggi e degustazioni, ci saranno anche convegni, presentazioni, mercati e una premiazione finale. È quanto prevede la rassegna “Forme” che quest’anno, in occasione del decennale, ha come tema “Dietro le Forme delle Cheese Valleys”. A promuovere questa manifestazione, sin dall’inizio, è la Camera di commercio di Bergamo, come ricorda la Segretaria generale **Maria Paola Esposito**. A fare da padrone di casa, illustrando il programma è **Francesco Maroni**, presidente di Forme.

Dal titolo di questa edizione “Dietro le Forme delle Cheese Valleys” si evince che il territorio preso in considerazione comprende più di una valle, infatti, si estende dalle Orobie fino alla Valle Camonica e dalla Valtellina alla Valsassina e comprende ben quattro province: Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Le Cheese Valleys e le Camere di Commercio delle quattro province lombarde si uniscono quindi per celebrare il formaggio in quanto **patrimonio culturale** ed economico del territorio, in un weekend di appuntamenti: mercati e food court nei giardini coperti del Circolino di Città Alta; l’evento enogastronomico “Cheese Park” sul Sentierone dedicato alle tre città creative Unesco: Bergamo, Parma e Alba. E poi ancora mercati, convegni e presentazioni di un libro dedicato alle Orobie in Piazza Vecchia; degustazioni e laboratori di caseificazione per bambini.

Non poteva mancare un concorso: a premiare il miglior prodotto caseario sarà la **Italian Cheese Awards**, che festeggia anch’essa la decima edizione e che domenica 26 ottobre consegnerà alla Fiera di Bergamo il trofeo ad uno dei 34 formaggi in finale, organizzati in dieci categorie. Produttori caseari e amanti del formaggio si ritroveranno uniti in tre giorni di eventi per i quali Bergamo farà da perfetto palcoscenico. La città, infatti, detiene il record europeo per numero di Dop casearie, in quanto **ben 9 sulle 53 italiane provengono proprio dal nostro territorio**, primato che le è valso il riconoscimento come Città Creativa Unesco per la gastronomia, nonché il titolo di “Capitale Europea dei Formaggi”.

Forme punta ad essere più di un evento. Come afferma **Francesco Maroni**: “Mira a guardare dietro le Forme in sé e a portare alla luce i processi e i protagonisti che contribuiscono alla ricchezza e all’unicità dei prodotti lombardi. Forme, infatti, vuole porsi come un movimento caseario portatore di crescita, come un sostegno ai molti piccoli produttori e ai giovani imprenditori, sempre più in aumento a Bergamo”.

“In un territorio dove – prosegue Maroni – il settore preponderante è quello manifatturiero e non quello agroalimentare, il progetto Forme desidera dare una struttura di business e investimenti, per rendere i caseifici più competitivi e

sostenere concretamente una produzione locale, nostrana e unica come quella dei formaggi delle Cheese Valley”.



Gabriele Borella, Coldiretti: “Sostenere l’intera filiera lattiero casearia”

“Dietro ogni grande formaggio ci sono storie di impegno, dedizione e amore per la terra: sono gli allevatori i veri protagonisti di questa eccellenza, custodi del benessere animale, della qualità del latte e della sostenibilità ambientale – afferma Gabriele Borella, presidente di Coldiretti Bergamo -. Gli allevatori sono un patrimonio non solo per le nostre valli ma per tutto il territorio. L’agricoltura di montagna, in particolare, ha bisogno di queste iniziative, come strumento per rendere più forti e radicate le nostre radici e le nostre tradizioni. Grazie al loro lavoro quotidiano degli allevatori, la filiera lattiero-casearia bergamasca continua a rappresentare un modello di qualità e di identità territoriale, capace di unire tradizione e innovazione. Coldiretti, accompagna e sostiene questi valori, ricordando l’importanza di scelte consapevoli, del rispetto per chi produce e del legame tra cibo, ambiente e comunità. In questi dieci anni Forme continua a raccontare questa straordinaria storia fatta di persone, passione e territorio: una festa del gusto, ma anche della cultura agricola che dà vita ai sapori autentici di Bergamo”.

Attilio Zanetti, presidente Consorzio Tutela Grana Padano

“Bergamo è una capitale del gusto e dei prodotti caseari, che da 10 anni ad ottobre propone iniziative innovative create dall’associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie Ets e riunite nel programma di Forme – dichiara Attilio Zanetti – In questa edizione affiancata da nuovi eventi “Cheese Park” delle città creative di Unesco per la Gastronomia e “Forme Special edition” dedicate ai formaggi dei territori alpini”.



Per tre giorni, dal 24 al 26 ottobre, Bergamo torna ad essere la capitale europea del formaggio con “Forme” mostrando con orgoglio il suo record europeo: nove Dop casearie su 53 italiane sono prodotte in terra orobica.

Non solo assaggi e degustazioni, ci saranno anche convegni, presentazioni, mercati e una premiazione finale. È quanto prevede la rassegna “Forme” che quest’anno, in occasione del decennale, ha come tema “Dietro le Forme delle Cheese Valleys”. A promuovere questa manifestazione, sin dall’inizio, è la Camera di commercio di Bergamo, come ricorda la Segretaria generale **Maria Paola Esposito**. A fare da padrone di casa, illustrando il programma è **Francesco Maroni**, presidente di Forme.

Dal titolo di questa edizione “Dietro le Forme delle Cheese Valleys” si evince che il territorio preso in considerazione comprende più di una valle, infatti, si estende dalle Orobie fino alla Valle Camonica e dalla Valtellina alla Valsassina e comprende ben quattro province: Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Le Cheese Valleys e le Camere di Commercio delle quattro province lombarde si uniscono quindi per celebrare il formaggio in quanto **patrimonio culturale** ed economico del territorio, in un weekend di appuntamenti: mercati e food court nei giardini coperti del Circolino di Città Alta; l'evento enogastronomico “Cheese Park” sul Sentierone dedicato alle tre città creative Unesco: Bergamo, Parma e Alba. E poi ancora mercati, convegni e presentazioni di un libro dedicato alle Orobie in Piazza Vecchia; degustazioni e laboratori di caseificazione per bambini.

Non poteva mancare un concorso: a premiare il miglior prodotto caseario sarà la **Italian Cheese Awards**, che festeggia anch'essa la decima edizione e che domenica 26 ottobre consegnerà alla Fiera di Bergamo il trofeo ad uno dei 34 formaggi in finale, organizzati in dieci categorie. Produttori caseari e amanti del formaggio si ritroveranno uniti in tre giorni di eventi per i quali Bergamo farà da perfetto palcoscenico. La città, infatti, detiene il record europeo per numero di Dop casearie, in quanto **ben 9 sulle 53 italiane provengono proprio dal nostro territorio**, primato che le è valso il riconoscimento come Città Creativa Unesco per la gastronomia, nonché il titolo di “Capitale Europea dei Formaggi”.

Forme punta ad essere più di un evento. Come afferma **Francesco Maroni**: “Mira a guardare dietro le Forme in sé e a portare alla luce i processi e i protagonisti che contribuiscono alla ricchezza e all'unicità dei prodotti lombardi. Forme, infatti, vuole porsi come un movimento caseario portatore di crescita, come un sostegno ai molti piccoli produttori e ai giovani imprenditori, sempre più in aumento a Bergamo”.

“In un territorio dove – prosegue Maroni – il settore preponderante è quello manifatturiero e non quello agroalimentare, il progetto Forme desidera dare una struttura di business e investimenti, per rendere i caseifici più competitivi e sostenere concretamente una produzione locale, nostrana e unica come quella dei formaggi delle Cheese Valley”.



Gabriele Borella, Coldiretti: “Sostenere l’intera filiera lattiero casearia”

“Dietro ogni grande formaggio ci sono storie di impegno, dedizione e amore per la terra: sono gli allevatori i veri protagonisti di questa eccellenza, custodi del benessere animale, della qualità del latte e della sostenibilità ambientale – afferma Gabriele Borella, presidente di Coldiretti Bergamo -. Gli allevatori sono un patrimonio non solo per le nostre valli ma per tutto il territorio. L’agricoltura di montagna, in particolare, ha bisogno di queste iniziative, come strumento per rendere più forti e radicate le nostre radici e le nostre tradizioni. Grazie al loro lavoro quotidiano degli allevatori, la filiera lattiero-casearia bergamasca continua a rappresentare un modello di qualità e di identità territoriale, capace di unire tradizione e innovazione. Coldiretti, accompagna e sostiene questi valori, ricordando l’importanza di scelte consapevoli, del rispetto per chi produce e del legame tra cibo, ambiente e comunità. In questi dieci anni Forme continua a raccontare questa straordinaria storia fatta di persone, passione e territorio: una festa del gusto, ma anche della cultura agricola che dà vita ai sapori autentici di Bergamo”.

Attilio Zanetti, presidente Consorzio Tutela Grana Padano

“Bergamo è una capitale del gusto e dei prodotti caseari, che da 10 anni ad ottobre propone iniziative innovative create dall’associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie Ets e riunite nel programma di Forme – dichiara Attilio Zanetti – In questa edizione affiancata da nuovi eventi “Cheese Park” delle città creative di Unesco per la Gastronomia e “Forme Special edition” dedicate ai formaggi dei territori alpini”.



Il programma di Forme

Tre giorni per immergersi nel mondo del formaggio e scoprire ciò che si cela dietro Forme: the Cheese Valleys.

Venerdì 24 ottobre 2025

Dalle 15 alle 19

Loggiato palazzo della Ragione – Piazza Vecchia

Piazza Mercato delle Cheese Valleys dedicato alle produzioni casearie artigianali

Ore 15

Sala dei giuristi – Piazza Vecchia (Città Alta)

Cerimonia inaugurale

A seguire:

The Cheese valleys: Presentazione riedizione del libro dedicato alle Valli

Orobiche dei formaggi

Dalla prima versione del 2018, edita per sostenere la candidatura di Bergamo a Città Creativa Unesco per la Gastronomia, sono passati anni ed eventi, quali l'inserimento nel territorio delle Cheese Valleys della Valle Camonica Bresciana. Nuovi attori, portatori di conoscenze tradizionali, nuovi formaggi e appunto nuove valli rispetto alla precedente edizione rinforzano il valore di questa importante pubblicazione dal taglio storico e divulgativo.

Dalle 18 alle 22

Giardini del Circolino

Cheese Valleys Park

Mercato e food court dell'enogastronomia delle Valli Orobiche

Mercato e food court

Nei romantici giardini coperti del Circolino, la casa cittadina delle Cheese Valleys, mercato e food court dedicati alle eccellenze enogastronomiche, oltre i

formaggi, delle Cheese Valleys orobiche, ovvero le vallate delle province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Incontri con i produttori e menù dedicati a cura del Circolino.

Dalle 18 alle 22,30

Città Bassa – Sentierone lato Teatro Donizetti

Cheese Park

Mercato e food court delle città creative per la gastronomia

Bergamo, Alba e Parma

Mercato e food court

Nel centro storico di Città bassa, prenderà vita “Cheese Park”, l’evento enogastronomico urbano dedicato alle tre Città Creative UNESCO della Gastronomia italiane Bergamo, Parma e Alba.

Il format unisce show cooking, degustazioni, incontri diretti con i produttori, narrazione culturale e tanta convivialità.

La proposta esperienziale racconta i territori delle città creative, dove il focus principale sarà il formaggio – simbolo di Bergamo e delle Cheese Valleys – affiancato dalle altre eccellenze enogastronomiche e culinarie rappresentative delle città ospiti, per un appuntamento all’insegna di cultura, qualità, convivialità e divertimento rivolto a tutti gli appassionati del gusto.

Sabato 25 ottobre 2025

Dalle 10 alle 19

Loggiato palazzo della Ragione – Piazza Vecchia

Piazza Mercato delle Cheese Valleys dedicato alle produzioni casearie artigianali

ore 10

Sala dei giuristi – Piazza Vecchia (Città Alta)

Al-peggio: Identità, sfide e prospettive delle produzioni d'alpeggio nelle Cheese Valleys

Il convegno “Al-Peggio”, in programma il 25 ottobre 2025 all’interno di Forme, propone una riflessione corale sull’alpeggio come patrimonio identitario, culturale ed economico delle Orobie e delle Cheese Valleys. Il titolo gioca con le parole per sottolineare la doppia prospettiva: da un lato la straordinaria ricchezza delle produzioni d’alta quota, dall’altro le difficoltà e le criticità che ne mettono a rischio la continuità.

Attraverso una tavola rotonda che vedrà coinvolti i responsabili dei consorzi delle produzioni d’alpeggio, le ATS territoriali e Regione Lombardia, verranno affrontati i temi della sostenibilità economica e ambientale, della sicurezza

alimentare, della tutela della biodiversità e del presidio del territorio montano. L'incontro intende stimolare un dialogo tra istituzioni, consorzi e operatori, per delineare strategie condivise che sappiano valorizzare le produzioni d'alpeggio come asset distintivo delle Cheese Valleys e come risorsa strategica per lo sviluppo rurale, turistico e gastronomico della Lombardia.

Dalle 10 alle 19

Bergamo Wine Experience – ChorusLife

Cheese Meets Wine: Forme a ChorusLife

Degustazione di formaggi delle Cheese Valleys con i vini bergamaschi a cura di Forme

Dalle 10 alle 19

Loggiato palazzo della Ragione – Piazza Vecchia

Piazza Mercato delle Cheese Valleys

Mercato coperto dedicato alle produzioni casearie artigianali delle Cheese Valleys

Degustazioni guidate gratuite su prenotazione presso il calècc, laboratori di caseificazione per bambini a cura della Scuola d'arte casearia di Pandino.

Dalle 10 alle 19

Loggiato Palazzo della Ragione

Calècc

Degustazioni gratuite di 30 minuti a cura di Maestri assaggiatori ONAF su prenotazione all'info point.

Ore 10: Sua Maestà il Grana Padano Dop: una verticale di emozioni

I formaggi di fondo valle delle Cheese Valleys

ore 10,30 -11 -11,30 -15 -15,30

I formaggi degli alpeggi delle Cheese Valleys

ore 12 e 17

Ore 16,30 – Laboratorio di caseificazione per bambini, a cura degli studenti della scuola casearia di Pandino

Dalle 10,30 alle 22,30

Città Bassa – Sentierone lato Teatro Donizetti

Cheese Park

Mercato e food court delle città creative per la gastronomia

Bergamo, Alba e Parma

Mercato e food court

Nel centro storico di Città bassa, prenderà vita "Cheese Park", l'evento enogastronomico urbano dedicato alle tre Città Creative Unesco della Gastronomia italiane Bergamo, Parma e Alba. Il format unisce show cooking,

degustazioni, incontri diretti con i produttori, narrazione culturale e tanta convivialità.

La proposta esperienziale racconta i territori delle città creative, dove il focus principale sarà il formaggio – simbolo di Bergamo e delle Cheese Valleys – affiancato dalle altre eccellenze enogastronomiche e culinarie rappresentative delle città ospiti, per un appuntamento all'insegna di cultura, qualità, convivialità e divertimento rivolto a tutti gli appassionati del gusto.

Dalle 11 alle 22

Giardini del Circolino

Cheese Valleys Park

Mercato e food court dell'enogastronomia delle Valli Orobiche

Mercato e food court

Nei romantici giardini copertini del Circolino, mercato e food court dedicata alle eccellenze enogastronomiche, oltre i formaggi, delle Cheese Valleys orobiche, ovvero le vallate delle province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Incontri con i produttori e menù dedicati a cura del Circolino.

ore 15

Sala dei giuristi – Piazza Vecchia (Città Alta)

Il Distretto del Cibo di Bergamo, Valli e Laghi verso nuove prospettive di sviluppo

Francesco Maroni, Presidente del Distretto del Cibo di Bergamo, Valli e Laghi (costituitosi nel novembre 2023), presenterà le opportunità di sviluppo in chiave sostenibile grazie all'accompagnamento nell'ambito del Progetto AgriEco di Fondazione Cariplo. Maroni spiegherà come il futuro del distretto si stia orientando verso la valorizzazione del sistema agroalimentare orobico, anche in ottica di marketing territoriale. Interverranno aziende, consorzi, le istituzioni coinvolte, il presidente di UNCEM e il Presidente dell'Azienda Turistica Locale Langhe Monferrato Roero.

Cheese Lab

Laboratori di degustazione curati dai produttori di formaggi e vini delle Cheese Valleys

ore 10

Sala Sant'Agata – Circolino

Quel ramo del Lago di Como – i formaggi Mazzoleni

Tradizione e innovazione che si tramandano di generazione in generazione.

ore 15,30

Sala Sant'Agata – Circolino

La Valle Camonica Orobica – Tino Canti, un alpeggiatore d'altri tempi
Formaggi di malga, casatta PAT e specialità 100% vaccini.

ore 16,30

Sala Sant'Agata – Circolino

La Valtellina da vivere – I Tracimati al Circolino

La Valtellina da vivere – I Tracimati al Circolino. L'incontro sarà un'occasione per scoprire le diverse sfumature dei formaggi e Vini di Valtellina, ma anche un modo per vivere, con chi i vini li fa, l'amore per una terra, i suoi prodotti, i suoi rituali e i legami che ci uniscono.

ore 17,30

Sala Sant'Agata – Circolino

Il Principe delle Orobie – i formaggi di Alfio Sassella
(Alpe Cavizzola)

Degustazione di 4 annate di Storico Ribelle (2019 – 2025)

Domenica 26 ottobre 2025

Dalle 10 alle 19

Loggiato Palazzo della Ragione

Piazza Mercato delle Cheese Valleys dedicato alle produzioni casearie artigianali

Calècc

Degustazioni gratuite di 30 minuti a cura di Maestri assaggiatori
ONAF su prenotazione all'info point.

I formaggi di fondo valle delle Cheese Valleys

ore 10,30 -11 -15 -15,30

I formaggi degli alpeggi delle Cheese Valleys

ore 12 e 17,30

Ore 16,30 – Laboratorio di caseificazione per bambini, a cura degli
studenti della scuola casearia di Pandino

Dalle 10 alle 19

Loggiato palazzo della Ragione – Piazza Vecchia

Mercato coperto dedicato alle produzioni casearie artigianali delle Cheese
Valleys

Degustazioni guidate gratuite su prenotazione presso il calècc, laboratori di
caseificazione per bambini a cura della Scuola d'arte casearia di Pandino.

Dalle 10,30 alle 18

Città Bassa – Sentierone lato Teatro Donizetti

Cheese Park

Mercato e food court delle città creative per la gastronomia

Bergamo, Alba e Parma

Mercato e food court

Nel centro storico di Città bassa, prenderà vita “Cheese Park”, l’evento enogastronomico urbano dedicato alle tre Città Creative Unesco della Gastronomia italiane Bergamo, Parma e Alba. Il format unisce show cooking, degustazioni, incontri diretti con i produttori, narrazione culturale e tanta convivialità.

La proposta esperienziale racconta i territori delle città creative, dove il focus principale sarà il formaggio – simbolo di Bergamo e delle Cheese Valleys – affiancato dalle altre eccellenze enogastronomiche e culinarie rappresentative delle città ospiti, per un appuntamento all’insegna di cultura, qualità, convivialità e divertimento rivolto a tutti gli appassionati del gusto.

Dalle 11 alle 21

Giardini del Circolino

Cheese Valleys Park

Mercato e food court dell’enogastronomia delle Valli Orobiche

Mercato e food court

Nei romantici giardini copertini del Circolino, mercato e food court dedicata alle eccellenze enogastronomiche, oltre i formaggi, delle Cheese Valleys orobiche, ovvero le vallate delle province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Incontri con i produttori e menù dedicati a cura del Circolino.

Dalle 17 alle 19

Sala Caravaggio fiera Bergamo (Città Bassa)

Cerimonia di premiazione dei finalisti della decima edizione degli Italian Cheese Awards in collaborazione con Guru Comunicazione

Il più prestigioso premio dedicato ai formaggi italiani torna a Bergamo, dopo l’edizione ospitata nel 2017. La finale degli Italian Cheese Awards è dedicata alle migliori produzioni casearie nazionali realizzate, con latte 100% italiano. Dopo un’attenta selezione tra oltre 1.400 formaggi partecipanti, solo 34 prodotti d’eccellenza (divisi nelle categorie Freschissimo, Fresco, Pasta Molle, Pasta filata, Pasta filata Stagionata, Semistagionato, Stagionato, Stagionato oltre 24 mesi, Aromatizzato, Erborinato) hanno conquistato la nomination per la serata ispirata al format degli Oscar, durante la quale una giuria di esperti conferirà 10 ambite statuette dorate e 6 premi speciali, tra cui conferiti 6 importanti riconoscimenti speciali tra cui il “Miglior formaggio di montagna”, il “Caseificio dell’anno” e il prestigioso “Formaggio dell’anno”.

Per info e prenotazione www.italiancheeseawards.it

Cheese Lab

Laboratori di degustazione curati dai produttori di formaggi e vini delle Cheese Valleys

ore 10

Sala Sant'Agata – Circolino

Antico Alpeggio Camisolo – in 4 annate, un racconto dalle Orobie

Degustazione di una verticale di Camisolo 2022-2025.

ore 15,30

Sala Sant'Agata – Circolino

Il Silter e la Valle Camonica – viaggio nel cuore bresciano Silter DOP e specialità di malga.

ore 16,30

Sala Sant'Agata – Circolino

Casera e la sua evoluzione – con la Latteria di Chiuro

Dal Casera giovane al più stagionato + burro.

ore 17,30

Sala Sant'Agata – Circolino

La poesia del latte – i formaggi Carozzi in Valsassina Taleggio e Gorgonzola reinterpretati con passione.

Per maggiori informazioni e per consultare il programma 2025 si può consultare il sito www.progettoforme.org